Rok II 16 marca 1930 r. Nr. 6.



DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO" Nr. 10

Miłujmy powołanie nasze!

W czasie W. Postu nie jedna z nas korzystać będzie z pobożnego ćwiczenia odprawienia drogi Krzyżowej. Stacja każda — to skarbiec nieprzebrany najprzeróżniejszych nauk i wskazań. Postarajmy się wniknąć nieco głębiej w znaczenie każdej stacji, szczególnie jeśli same drogę krzyżową odprawiać będziemy. Nie możemy w pisemku rozważyć wszystkich czternastu, ale postaram się chociaż na kilka zwrócić uwagę moim Czytelniczkom. Zaraz przy pierwszej stacji czytamy: *Chrystus na śmierć skazany.* Z tysiąca piersi wyrywa się okrzyk: ukrzyżuj go, ukrzyżuj! A On stoi cichy, taki cichy w cierniowej koronie na skroniach! Nie słyszy nikt od Niego słowa protestu, nie woła o litość, nie porusza ust Jego świętych nawet cicha skarga na krzywdę wyrządzoną. A dlaczego? Bo Chrystus tak umiłował posłannictwo swoje, że z najzupełniejszem poddaniem przyjmuje wyrok na siebie wydany.

„*Umiłował posłannictwo*" — słowa tak proste — a tak w życiu ważne i tak bardzo potrzebne! Każdy człowiek bez wyjątku ma przez Boga wyznaczone w życiu zadanie. Tak n. p. każda mężatka musi być dobrą żoną, dzieci na świat wydać i wychować. To jest jej posłannictwem. I od niej Bóg niczego więcej nie żąda jak tego, by na wzór Chrystusa

umiłowała swe posłannictwo. A co znaczy umiłować? znaczy spełniać zawsze chętnie, bez szemrania, bez buntu nawet w duszy, to, czego to posłannictwo od niej wymaga. Czy to będą trudy małe, czy duże, czy lekkie cierpienie czy niewysłowione bóle — wszystko jedno. Z chwilą kiedy Bóg od niej tego żąda, z chwilą kiedy one są naturalnem następstwem jej posłannictwa — to musi ona je przyjąć tak — jak Chrystus Pan wyrok na śmierć Go skazujący: ze spokojem, cichością i wewnętrznem weselem.

W życiu jednak inaczej się dzieje. Ileż to kobiet zamężnych narzeka na swój stan, na brak swobody, na obowiązki, na pracę żmudną i jednostajną; a cóż powiedzieć o matkach! Jakże one spełniają swe posłannictwo? Zewsząd słychać narzekanie na macierzyństwo, na dzieci. Każda radaby być bezdzietną, albo mieć przynajmniej 1—2 dzieci, byle się nie przemęczać, byle mieć swobodę działania. I nie myślą te wszystkie kobiety, że zamiast zasługi zbierać — ciężko grzeszą! Niechże rozpamiętywanie drogi krzyżowej doda sił i światła tym kobietom i matkom, które dotąd błądziły. Niech się zapatrzą na spokojną i cichą Twarz Chrystusową i za Jego przykładem z poddaniem się i umiłowaniem swego powołania idą przez życie, a lżejszem i milszem wyda się im ono. *Dr. Estreicherowa.*

Królowa Jadwiga.

Znana jest wszystkim polskim kobietom postać naszej wielkiej królowej Jadwigi. Żyła ona w 14. stuleciu i pochodziła z królewskiej rodziny węgierskiej. Ojciec jej, Ludwik, był także królem Polski. Przybyła ona do Polski jako bardzo młoda dzieweczka w 15 roku swojego życia. W drodze z Węgier towarzyszył jej wspaniały orszak rycerstwa polskiego i węgierskiego. — Między nimi szli jasnowłosi paziowie, prowadząc u wędzidła rumaka królewskiego. Przybrana w drogocenny strój, promieniała Jadwiga niewysłowioną pięknością swego młodzieńczego wieku. Za całym dworem królewny ciągnęły wozy, naładowane wielkiemi skarbami królewskiej wyprawy. Tak wyglądający orszak królewny sunął powoli na ziemie polskie i zdążał przez ziemię sądecką. Wszędzie witano młodą królewnę z ogromną radością — wszystkie kościółki głosiły dźwiękiem dzwonów jej przyjazd. Przed bramami miast witali ją wójtowie chlebem i solą, oddając

jej klucze miast na znak poddaństwa i posłuszeństwa. Wśród ciągłych powitań przybyła Jadwiga do Starego Sącza i tu modliła się gorąco u grobu swej wielkiej świętej poprzedniczki Kingi, prosząc ją usilnie o wstawienie się za nią u Boga, aby mogła dobrze spełnić zadania i obowiązki, które na nią miały spaść z chwilą koronacji. Ze Starego Sącza przybyła Jadwiga do Krakowa na Wawel. W dwa dni po przyjeździe odbyła się koronacja w sam dzień świętej Jadwigi dnia 15 października. Koronacja odbyła się bardzo uroczyście w katedrze. Jadwiga została koronowaną na „króla polskiego". Zaraz po koronacji według dawnego zwyczaju udała się królowa Jadwiga na rynek krakowski i tu przyjęła hołd mieszczaństwa krakowskiego.



Panowie polscy, widząc, że obowiązki królowej są bardzo ciężkie, wybrali jej na męża wielkiego księcia litewskiego Jagiełłę. Jadwiga, zdając sobie sprawę z tego, że przez małżeństwo z Jagiełłą mogłaby być apostołką wiary katolickiej na Litwie, zgodziła się go poślubić. Po przyjęciu Chrztu św. przez Jagiełłę i dokonanym obrzędzie zaślubin królewskich, udała się królowa z mężem na Litwę, aby tu być matką chrzestną wielu Litwinów, przechodzących na wiarę katolicką. — Nie długo jednak cieszyła się królowa szczęściem, wymodlonem u Boga; będąc wątłego zdrowia zachorowała i 17 lipca roku 1399 umarła. Pochowano ją w katedrze wawelskiej po lewej stronie wielkiego ołtarza, wśród ogólnego żalu tych wszystkich, którzy niedawno ją witali.

Królowa Jadwiga była prawdziwą matką dla narodu polskiego, swojemi zaś cnotami była przykładem i wzorem dla wszystkich kobiet. Wielki pisarz nasz Jan Długosz nie ma słów uwielbienia dla Jadwigi. Pisze on o niej: „Urody była nadobnej, ale nadobniejszej cnoty i obyczajów; starała się o wzrost i rozszerzenie wiary katolickiej. Dla ubogich, wdów, pielgrzymów i wszelkiego rodzaju nędzarzy hojnie wydawała jałmużny. Nie było w niej, mimo jej młodego wieku,

żadnej płochości ni gniewu, nie okazywała nikomu pychy, zawiści czy niechęci. W duszy jej tkwiła głęboka pobożność, miłość ku Bogu bez granic. Wzgardziwszy próżnością i marnościami świata, lubiła zajmować umysł swój czytaniem świętych ksiąg starego i nowego zakonu, żywotów świętych, kazań i dziejów męczeństwa i wielu innych. Żywiła i utrzymywała w szkołach wielu chciwych nauki młodzieńców. Wszystkie swoje klejnoty, szaty i pieniądze przekazała wykonawcom swej ostatniej woli Biskupowi i Wojewodzie krakowskiemu na wsparcie dla nieszczęśliwych i na odnowienie uniwersytetu w Krakowie".

Tak pisze o królowej po łacinie w swoich księgach Jan Długosz, kanonik krakowski. — Opowiada on także o litościwym czynie królowej, która, widząc topielca wydobytego z nurtów Wisły zdjęła swój drogocenny płaszcz i okryła nim ciało chłopca. Ponieważ chłopiec ten należał do jednego z cechów krakowskich, na pamiątkę tego czynu królowej cech ten obrał sobie sztandar taki, jakim był płaszcz królowej Jadwigi. Znana jest również opowieść o stopie królowej Jadwigi, złączona z budowanym podówczas, na szerokich łąkach pod murami miasta, kościołem OO. Karmelitów na Piasku. Do dziś ogrodzony żelazną kratą znajduje się tu kamień ze śladem stopy, na którym miała stanąć królowa Jadwiga, kiedy ciężko pracującym murarzom przyniosła strawę i pieniądze z tą myślą, aby jak najprędzej mógł stanąć jeszcze jeden więcej przybytek chwały Bożej i modlitwy wiernych. Wiele powiastek łączy lud z życiem świątobliwej królowej Jadwigi, która mimo że zgasła przedwcześnie, po dziś dzień jest wielbiona jako wzór wszystkich cnót prawdziwej katolickiej kobiety. *Zofja Wróblówna.*

Bóg jest jedynym Panem życia.

Przypuszczam, że żadna z moich Czytelniczek nie zaprzeczy mi, że życie ludzkie należy wyłącznie do Boga. On nam je daje, On nas utrzymuje przy życiu na każdą chwilę, On też może nam je odebrać.

Z tej prawdy, że ludzkie życie do Boga, a nie do nas należy, wypływa przykazanie zabraniające odbierania tego życia czy innym, czy też samemu sobie. Ale nietylko prawo boże zakazuje morderstwa — również i prawo ludzkie, t. zw. prawo karne, zawsze i wszędzie potępia zabójstwo i karze je odebraniem wolnośc i mordercy, a czasem nawet i życia.

Ale jest pewna dziedzina życia ludzkiego, w której ci sami ludzie, którzy bezsprzecznie zabójstwo wszelkieby potępili - pozwalają na nie bezkarnie. Jest to zamordowanie dziecka — przed jego urodzeniem. Zabieg ten, czyli p r z e r w a n i e c i ą ż y (znane też jako „skrobanka“), jest niestety coraz częściej stosowany i to nie tylko przez upadłe dziewczęta, które z jednego ciężkiego grzechu idą w drugi, ale i przez mężatki. Zastanówmy się chociaż chwilę nad tem zabójstwem niemowląt, noszonych w łonie matczynem.

Przypuśćmy, że w nocy przychodzi do kogoś bandyta uzbrojony w rewolwer, sztylet lub nóż, a widząc, że ofiara rabunku się budzi i chce wołać na alarm — z zimną krwią zabija swą ofiarę; zabija człowieka bezbronnego. Każdy, kto się o takiem morderstwie dowie, oburza się, policja natychmiast zaczyna śledztwo, i w razie, jeżeli zabójca zostanie odnaleziony, to staje przed sądem i otrzymuje należną mu słusznie karę.

Podobnie rzecz się ma z bezbronnym, niedorozwiniętym jeszcze, ale *żywym* płodem, który kobieta-matka nosi w swem łonie. Przychodzi chwila, że tej wyrodnej matce nie chce się przysparzać sobie kłopotu lub wstydu, (jeśli chodzi o dziewczynę), nie chce się dopuścić do urodzenia maleństwa, więc świadomie pozwala komuś wyrwać je z łona swego i zabić. Tu, tak jak i w przykładzie z bandytą: lekarz, albo nawet i akuszerka rzuca się na bezbronne stworzenie i z zimną krwią je zabija. A matka tego niedoszłego maleństwa patrzy na to, pozwala dziecko mordować, ba — jeszcze o to prosi, a potem cieszy się, że się „kłopotu” t. j. ciąży pozbyła!

Tak się ma rzecz z temi coraz częstszemi sztucznemi poronieniami, czyli skrobankami.

Ale pamiętajmy, że Bóg na to patrzy, że za każdą duszę dziecka, straconą na wieki dla nieba, bo nie ochrzczoną, zbrodnicza matka odpowie przed Bogiem. Nie tylko jednak na tamtym świecie czeka ją kara, ale i tu na ziemi prawo karne z a k a z u j e przerywania ciąży pod groźbą 5 lat więzienia.

Niestety jednak, świat po wojnie tak spoganiał, że dziś specjalne komisje radzą nad tem w Warszawie, jak by prawo to, zbyt surowe ich zdaniem, zmienić, i spędzanie dobrowolne płodu uczynić bezkarnem.

Kobiety — katoliczki! My nie możemy dopuścić do tego, żeby karalność za zabijanie płodu została zniesioną. Nam nie wolno milczeć, bo jeżeli się tak stanie, jak chce grupa radzących w Warszawie panów prawników — to moralność

zupełnie upadnie. Dlatego też dziś rozpoczynam szereg artykułów na temat karalności przerywania ciąży. Niech tymczasem tych słów parę wystarczy, ażeby matki powiadomić, o czem chcę w przyszłości mówić.

Temat ten jest teraz tak powszechnie omawiany, że musimy i my, katoliczki, wiedzieć dobrze, jak się rzecz ma, i czego Kościół nasz święty od nas żąda, ażebyśmy solidarnie stanąć mogły i nie dopuściły do uprawnienia największej zbrodni. Czytajcie więc same, drogie Czytelniczki, te artykuły, które odtąd pod tytułem „Bóg jest jedynym Panem życia“ wychodzić będą, i składajcie je razem, ażeby móc czasem dać jakiej matce lub dziewczynie do przeczytania i tem samem uświadomić ją i od grzechu może powstrzymać.

Dr. Estreicherowa.

Dobra gospodyni.

Jadłospis na cały tydzień.

Poniedziałek: I. Zupa pomidorowa z ryżem II. Pieczeń wołowa z buraczkamii ziemniakami. III. Naleśniki z powidłem.

Wtorek: I. Kapuśniak z ziemniakami. II. Zrazy z kaszą. III. Galaretka.

Środa: I. Barszcz z fasolką. II. Knedle z bułki. III. Grzybek ze sokiem.

Czwartek: I. Zupa z brukselki. II. Pieczeń cielęca z marchewką i ziemniakami. III. Sztrudel z jabłkami.

Piątek: I. Zupa ziemniaczana. II. Gołąbki. III. Ryż ze śmietaną.

Sobota: I. Zupa kminkowa z grzankami. II. Łazanki z kapustą, III. Legumina grysikowa.

Niedziela: I. Rosół z kluseczkami francuskiemi. II. Kotlety wieprzowe z kapustą i ziemniakami. III. Legumina makowa.

Zupa pomidorowa.

Nastawić jarzyny obrane i opłókane w zimnej wodzie, licząc $^1/_4$ l. wody na osobę i jednę kwaterkę na wygotowanie. Osobno w małym garnuszku postawić pomidory (25 dkg.) opłókane i pokrajane z małą ilością wody, tłuszczu i cebuli. Pomidory te nakryć i dusić do miękkości. Gdy jarzyny i pomidory miękkie, smak odcedzić, a pomidory przetrzeć przez sito, przelewając smakiem. Pomidory ze smakiem połączyć, zagotować i podprawić śmietaną; do $^1/_4$ l. śmietany wsypać 4 dkg. mąki, rozbić starannie mątewką, aby grudek nie było, wlać do wrzącej zupy zamieszać, zagotować, posolić do smaku, dodać octu lub soku z cytryny i pieprzu tłuczonego. Podać z ryżem.

Ryż: 2 dkg. ryżu na osobę przebrać, opłókać, zmierzyć, zalsć podwójną ilością wrzącej,osolonej wody z dodatkiem 2 dkg. masła, postawić na brzegu blachy; gdy ryż wodę wypije, wstawić do szabaśnika, aby się wypiekł. Po wypieczeniu wybrać łyżką do wazy, rozmieszać, by każde ziarnko było osobno.

Pieczeń wołowa.

Zrazówkę wołową oskrobać nożem nie płókając, zbić dobrze pałką i posolić na pół godziny przed smażeniem. Potem obsmażyć na silnie rozpalonym tłuszczu, dodać cebulę pokrajaną w cienkie plasterki, parę

grzybków, kilka ziarnek pieprzu, kto lubi 1 listek bobkowy, podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem do miękkości, około 2—3 godz. Mięso skrapiać często wodą (zimną). Na $^1/_2$ godz. przed podaniem oprószyć mąką, odwrócić, zamieszać, aby się sos zaciągnął. Gdy pieczeń miękka, pokrajać w plastry (w poprzek mięśni) i polać przecedzonym sosem na półmisku.

Buraki: Buraki ćwikłowe opłókać starannie i nastawić w łupach. Gdy miękkie, ostudzić, obrać z łup, przepuścić przez maszynkę lub pokrajać w drobny makaron. Zrobić gęstą zasmażkę z 5 dkg. tłuszczu (na 1 kg. buraków) i mąki, wrzucić do niej buraki, zalać $^1/_2$ l. gęstej śmietany, i dodać octu, soli i pieprzu do smaku.

Naleśniki.

Odważyć 15 dkg. mąki, przesiać przez sito, wsypać do garnuszka, dodać 3 jaja, 3 dkg. sklarowanego masła, $^1/_{16}$ l. mleka, szczyptę soli, trochę cukru, wody tyle, ażeby ciasto było odpowiednio gęste, rozbić mątewką. Gdy ciasto zupełnie gładkie, smażyć na rozgrzanej patelni z obydwu stron, smarując za każdym razem bilem. Następnie posmarować powidłem i składać w chusteczkę. Przed podaniem przysmażyć na rozpalonem maśle i posypać cukrem.

Róża Reymanówna
naucz. m. Szkoły gosp. dom.

Jak wywabiać plamy?

W paru słowach trudno jest na to odpowiedzieć bo i plamy i tkaniny splamione są różne.

Dlatego weźmiemy tu tylko kilka przykładów najczęściej przytrafiających się w gospodarstwie plam. Każdej gospodyni zależy na tem, żeby obrus i serwetki były śnieżnej białości. A tu właśnie najłatwiej o plamy.

To splami ktoś obrus kawą, to herbatą, lub wyleje przypadkiem kakao na serwetę. Wszystkie te plamy najłatwiej jest usunąć nawet i samą czystą wodą, jeżeli natychmiast po splamieniu damy splamioną materję pod bieżącą wodę. Ale nie zawsze to jest możliwem. Dlatego też najlepiej splamione obrusy i serwety włożyć do słodkiego mleka (wystarczy zamoczyć tylko splamione miejsce) i tak długo w niem trzymać, aż mleko skwaśnieje. Potem wyprać w ciepłej wodzie. Zastarzałe plamy moczą w maślance, lub też sześć do ośmiu godzin w mieszaninie: 100 części wody, 20 cz. gliceryny i 1 cz. amoniaku. Po moczeniu w tym rozczynie trzeba dobrze wypłukać w ciepłej wodzie, poczem natrzeć benzyną i spierać roztworem mydlanym, a na zakończenie wybielić wodą utlenioną.

P l a m z j a j nie należy moczyć w gorącej wodzie, bo wtedy białko rozpuści się i wejdzie do tkaniny, a wtedy n i c z e m wyprać się nie da. Najlepiej plamie z jaj dać dobrze wyschnąć, potem szczotkować miękką szczątką, a pozostałość sczyścić szczotką, umaczaną w czystej wodzie. *B.*

Nasza korespodencja.

Tarnawa Dolna koło Suchej.

Od połowy stycznia b. r. do końca lutego odbywał się w Tarnawie kurs gotowania, na który zapisało się 19 dziewcząt z Kat. Stowarzyszenia Mł. Żeńskiej. Kurs ten zorganizowany został z ramienia Generalnego Sekretarjatu Związku Stow. w Krakowie, dzięki staraniom niestrudzonej pracownicy jako prezesa miejscowego Stowarzyszenia Mł. Ż eń. p. Stefanji Ważanki, nauczycielki i współpracownicy p. Heleny Chrząszczówny. Nauka gotowania odbywała się w 2 serjach: rano i po południu, w kierunku praktycznym i teoretycznie na wykładach, które notowały uczestniczki kursu dla utrwalenia w pamięci. Instruktorką w sztuce gotowania była rutynowana pani z Krakowa, która z zapałem oddała się pouczaniu dziewcząt. Urządzenie kursu gotowania natrafiało z początku na pewne trudności, jak n. p. uprzedzenie i nieufność ludności wiejskiej do nowości nieznanych dotychczas, lecz przy wytrwałości obu pp. nauczycielek sprawa powiodła się, bo po kilku dniach nauki obudził się zapał w uczestniczkach kursu, które dużo dla siebie skorzystały i nauczyły się sztuki gotowania w zakresie niezbędnych artykułów codziennego użytku. Małopolskie Tow. Rolnicze przyczyniło się subwencją pieniężną do przeprowadzenia tegoż kursu. Na zakończenie urządzono uroczysty wieczorek w szkole, na który przybyli zaproszeni goście, między którymi znajdował się ks. kan. Wilk, katecheta i sekretarz okręgowego Związku, pp. Filkowie, kierownikowie z Suchej, ks. Graca, prob. miejscowy, wicedziekan i matki uczestniczek kursu. Do stołu podały uczennice pieczywa, przez siebie przyrządzone, za które spotkały je pochwały i uznania w kilku przemówieniach, które zapoczątkowała p. prezeska Stow. Ważanka. Na pogadankach spędzono kilka godzin w wesołym nastroju ducha. Uczestniczki kursu wielce rozradowane, że miały szczęście pochwalić się wynikami dodatnimi nauki wobec gości, upamiętniły to zebranie towarzyskie, postarawszy się o zdjęcie fotograficzne.

Podobne kursa będą urządzane stopniowo w miejscowościach o większej liczbie mieszkańców. *G.*

Z Kaniowa piszą nam:

Szanowna Redakcjo!

Niniejszem poczuwam się do miłego obowiązku złożyć jak najserdeczniejsze podziękowanie za przysłane mi wzory strojów krakowskiego i śląskiego. Wzory wspomniane otrzymałam: pierwszy w połowie stycznia, ostatni w bieżącym tygodniu i jestem z nich wielce zadowolona, sprawiły mi one prawdziwą radość i uciechę.

Za bezinteresowną pracę i trud jeszcze raz serdecznie dziekuję i życzę Wam jak największej czytelniczek, ażeby przez to te nasze polskie a tak śliczne stroje mogły znowu przywędrować i zajaśnieć po naszych wsiach a nawet i miastach i wyprzeć tę gorszącą modę. Kończąc te moje nieudolne wprawdzie, ale z serca płynące słowa, składam za wszystko jeszcze raz nasze polskie „Bóg zapłać!" *Walerja Kędziorówna.*

Wychodzi pod redakcją Dr. E. Estreicherowej.
Redaktorka przyjmuje we wtorki i piątki od 11—12. (ul. Wolska 6).
Drukarnia „Powściągliwość i Praca" w Krakowie, Kaz. Wielkiego 95.